

# Degustační menu

- **Amuse bouche (6)**  
**FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO ANIMANTE Barone Pizzini (12) 0,07 l**

Telecí tatarák s morkem, majonéza z houbového garumu, křupavé Grenaille (1-3-6-7-9-10-12)

- Tartare di vitello con midollo osseo, maionese di garum ai funghi e Grenaille croccanti  
**ROERO ARNEIS Lodali 2022 (12) 0,07 l**

Mořský ďas s konfitovaným černým lanýžem, sicilské mandle, kaviár ze pstruha a omáčka z Franciacorty (2-4-7-8-9-12)

Rana pescatrice con tartufo nero confittato, mandorle siciliane, caviale di trota e salsa Franciacorta  
**BOURGOGNE BLANC LE HAUT DES CHAMPS**  
**Jean-Marc Pillot 2021 (12) 0,07 l**

Spaghetti s krevetami Gambero Rosso, stracciatella di burrata a pikantní 'Nduja (1-2-7-9)

- Spaghetti ai gamberi del Gambero Rosso, stracciatella di burrata e 'Nduja  
**BARBARESCO Produttori del Barbaresco 2020 (12) 0,07 l**

Risotto s hovězím jazykem a sezóními houbami, Pecorino di fossa, pistácie (7-8-9-12)

Risotto con lingua di manzo e funghi stagionali, Pecorino di fossa, pistacchi  
**DONÀ NOIR Hartmann Donà 2015 (12) 0,07 l**

Kančí hřbet s černým kořenem, červená řepa, gel z lesního ovoce a křen (6-7-9-10-12)

- Lombo di cinghiale con scorzonera, barbabietola, gel di frutti di bosco e rafano  
**SAPAIO Podere Sapaio 2020 (12) 0,07 l**

**Sorbet dle denní nabídky**

Sorbetto del giorno

Fondant z čokolády Michel Cluizel plněný višněmi Amarena a makové gelato (1-3-7-8-12)

- Fondant al cioccolato Michel Cluizel ripieno di ciliegie Amarena e gelato al papavero  
**RECIOTO DELLA VALPOLICELLA L'EREMITA Ca Rugate 2019 (12) 0,05 l**

**DEGUSTAČNÍ MENU 7 CHODOVÉ 1990 Kč / OSOBA**

**VINNÉ PÁROVÁNÍ 7 CHODOVÉ 1650 Kč / OSOBA**

- **DEGUSTAČNÍ MENU 4 CHODOVÉ 1390 Kč / OSOBA**  
**VINNÉ PÁROVÁNÍ 4 CHODOVÉ 1250 Kč / OSOBA**

Degustační menu podáváme 12.00–14.00 a 17.00–20.00.

Serviamo il menù degustazione dalle 12.00 alle 14.00 e dalle 17.00 alle 20.00.